CHIANTI CLASSICO CAPOTONDO DOCG

2022 / 75 cl



Castelvecchi

Hoch über Radda in Chianti, umgeben von Hügeln mit mittelalterlichen Namen wie Colle Petroso, Poggione und Madonnino, liegt der befestigte Weiler Castelvecchi. Inmitten von Olivenhainen, stillen Wäldern und der Pfarrkirche Santa Maria Novella scheint hier die Zeit langsamer zu vergehen.

Castelvecchi bewirtschaftet elf sorgfältig abgegrenzte Cru-Lagen auf nur 24 Hektar – mit grossem Respekt für Natur und Landschaft. Jede Rebe wird einzeln gelesen, zum perfekten Zeitpunkt. Ein besonderes Herzstück ist der alte Weinberg „Le Madri“, dessen genetisches Erbe bewahrt und wiederbelebt wurde und den Weinen ihre unverwechselbare Identität verleiht.

Gereift wird im historischen Gewölbekeller von Castelvecchi – dem ältesten noch genutzten Weinkeller der Toskana. Hier entstehen Chianti-Weine, die Herkunft, Zeit und Tradition auf bemerkenswerte Weise vereinen.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2035
Traubensorten	Canaiolo, Sangiovese
Passend zu	Pastagerichte & Risotto, Pizza, Ragù, Rind, Lamm, Strauss

Degustationsnote	Sangiovese 88 % und Canaiolo 12 %, die Böden bestehen überwiegend aus Galestro und Alberese mit einem geringeren Anteil an Geröll und Sandstein. Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig ausgewählt, anschliessend erfolgt die Mazeration in Zementtanks für ca. 30 Tage. Anschliessend reift der Wein in grossen Fässern und teilweise in Barrique-Fässern vierter oder fünfter Passage für 12 Monate, wodurch die Tannine reifen können. Kräftiges Rot mit violetten Reflexen. Voller Körper, gute Säure und Frische, mit vorherrschenden blumigen Noten, Anklängen von roter Rose und Veilchen. Der Duft von roten Früchten überwiegt, Waldbeeren, Heidelbeeren, Kirschen und Pflaumen, leicht würzig. Ein sehr harmonischer, typischer und ausgewogener Wein mit grossem Charakter.